notice_TG570-reso 15/01/06 17:16 Page 1



TURBINE A GLACE
ICE MAKER



TG 570 “Fresca”

MODE D’EMPLOI
USER MANUAL



FRANÇAIS

***WHITE ANDBROWN** vous félicite d'avoir choisi ce produit et vous remercie de votre confiance. Pour votre confort et votre sécurité, votre article a été vérifié à toutes les étapes de sa fabrication et a passé avec succès tous nos tests de qualité. Nos produits sont conçus pour vous plaire tant par leur design que par leur facilité d'utilisation et dans l'objectif constant de vous apporter complète satisfaction.*

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Dans toute utilisation d'appareils électriques, des précautions de base sont à respecter.
LIRE ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE AVANT LA PREMIERE UTILISATION DE L'APPAREIL.

- Vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle de l'appareil.
- Ne jamais laisser votre appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement. Toujours débrancher l'appareil après utilisation, et avant toute action de démontage ou de nettoyage.
- Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants. Ne pas utiliser en présence d'enfants sans une étroite surveillance.
- Utiliser l'appareil uniquement pour des usages domestiques, et uniquement pour de l'alimentation, conformément aux indications de ce mode d'emploi.
- Ne pas nettoyer au lave-vaisselle mais uniquement avec de l'eau chaude savonneuse.
- Ne jamais toucher les éléments en cours de fonctionnement. Prendre toutes précautions pour éloigner vos mains, cheveux, vêtements et autres accessoires des parties en mouvement.
- Ne jamais retirer ou changer une partie ou un accessoire sur l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement.
- Ne jamais plonger l'appareil, le cordon ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide. Utiliser un chiffon humide pour leur nettoyage. Ne pas utiliser avec les mains humides.
- Ne pas dépasser le niveau de remplissage maximum (3/4 du bol) car la glace va gonfler pendant la réfrigération.
- Toujours mettre les ingrédients dans le bol amovible et jamais directement dans le compartiment du compresseur.
- Pour éviter tout risque de blessure, ne pas introduire vos doigts ou tout autre objet dans l'appareil pendant qu'il est en fonctionnement.
- Ne pas installer l'appareil à proximité d'une source de chaleur.
- Le placer sur une surface sèche et stable.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et l'entreposer dans un endroit sec.
- Ne couvrir en aucun cas les aérations du bloc moteur et du compresseur pendant le fonctionnement.
- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger. Ne pas tirer sur le cordon. Veiller à ce qu'on ne puisse pas se prendre les pieds dans le cordon d'alimentation. Ne pas le plier ni le mettre en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas utiliser votre appareil si le cordon d'alimentation ou l'appareil sont endommagés de quelque façon que ce soit. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un technicien agréé.
- Ne jamais réparer l'appareil vous-même. Vous perdriez le bénéfice de la garantie. Comme tout appareil électrique, il doit être réparé par une personne qualifiée. De même, le changement du cordon d'alimentation représente un réel danger et il est nécessaire de contacter un réparateur agréé.

LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE DE LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL.
CONSERVER SOIGNEUSEMENT CE MODE D'EMPLOI.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Avant la 1ère utilisation, laver et sécher les pièces qui seront en contact avec les aliments. Nettoyer le bloc moteur et le corps du compresseur avec un chiffon humide. Placer l'appareil sur une surface plane et sèche.



1. Préparez les ingrédients nécessaires à votre recette. Si certains ingrédients doivent être cuits, faites-le la veille car les ingrédients introduits dans l'appareil doivent avoir complètement refroidis.
2. Seuls les fruits écrasés doivent être introduits dans la préparation. Les fruits en morceaux doivent être ajoutés uniquement à la fin de la réfrigération
3. Placez les ingrédients au réfrigérateur à une température d'environ 6-8 degrés.
4. Versez les ingrédients froids dans le bol à crème glacée. Ne dépassez pas le niveau maximum (3/4 du bol) car la crème glacée va prendre du volume pendant la réfrigération.
5. Placez le joint caoutchouc sur le haut du compartiment.
6. Placez le bol rempli dans le compartiment.
7. Positionnez la pale plastique du mixeur au centre du bol.
8. Placez le couvercle transparent en poussant vers le bas et tournez vers la droite pour verrouiller le couvercle dans les encoches prévues à cet effet.
9. Positionnez le bloc moteur en vous assurant que l'axe est bien inséré dans le haut de le haut de la pale plastique.
10. Branchez l'appareil sur le secteur.
11. Pressez le bouton « 0/1 », l'écran affiche « 50 :00 ». L'appareil est prêt à fonctionner.
12. Sélectionnez le temps de réfrigération souhaité en pressant le bouton « TEMPS » (par paliers de 10 minutes). Attention : Le palier 20 minutes n'existe pas.
13. Appuyez sur le bouton « M/A ». Après quelques secondes, le mixage commence. Le voyant vert s'allume.
14. Au bout de 2 minutes, la réfrigération commence et le voyant rouge s'allume.

Note : La réfrigération commence par le bas. Il peut donc arriver que les pales du mixeur soient ralenties ou s'arrêtent de tourner quand la glace commence à prendre.

15. La préparation peut être arrêtée à tout moment en appuyant sur le bouton « M/A » pendant 2 secondes.
16. Le temps de réfrigération sélectionné peut être modifié à tout moment en appuyant sur le bouton « TEMPS ».
17. L'appareil s'arrête automatiquement à la fin du temps sélectionné et émet 10 bips d'avertissement sonore. L'écran affiche « 0 :00 ». La crème glacée peut être retirée.
18. Si la crème glacée est encore trop liquide, vous pouvez relancer un cycle en appuyant sur le bouton « M/A » pendant 2 secondes. Sélectionnez le temps de préparation souhaité en pressant le bouton « TEMPS » et appuyer de nouveau sur le bouton « M/A ».
19. Si la crème glacée n'est pas retirée de l'appareil dans les 10 minutes qui suivent l'avertissement sonore, la fonction de réfrigération automatique s'enclenche pour éviter que la glace ne fonde. Cette fonction refroidit la crème glacée par palier de 10 minutes pendant 1 heure maximum.
20. Appuyez sur le bouton « 0/1 » pour arrêter l'appareil puis débranchez-le avant de retirer la crème glacée.
21. Otez le block moteur puis le couvercle en le tournant vers la gauche.
22. Soulevez le bol à l'aide de l'anse prévue à cet effet puis retirez la pale plastique du bol.
23. Versez la crème glacée dans un récipient adapté avec un couvercle. Utilisez une cuillère ou une spatule en bois ou en plastique pour faire glisser la préparation dans le récipient mais jamais d'ustensiles coupants.

FONCTION REFROIDISSEMENT BOUTEILLES

1. Cette fonction vous permet de refroidir rapidement des bouteilles. Retirez le bol à glace et placez directement la bouteille dans le compartiment.
2. Sélectionnez un temps de réfrigération court (10 minutes) et démarrez la machine. Si nécessaire, le temps de réfrigération peut être allongé comme précédemment expliqué.
3. La réfrigération sera d'autant plus efficace si le haut de la bouteille est couvert d'une bague isolante.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

1. Eteignez et débranchez l'appareil.
2. Ne nettoyez pas le corps de l'appareil, le bloc moteur et le cordon directement sous l'eau.
3. Toutes les parties amovibles de l'appareil, à l'exception du bloc moteur, peuvent être nettoyées à l'eau chaude savonneuse.
4. Nettoyez le corps de la machine et le bloc moteur avec un chiffon humide.
5. N'utilisez pas de produits abrasifs pour le nettoyage.
6. Séchez précautionneusement toutes les pièces avant de les ré-assembler.

RECETTES

GLACE VANILLE AU COULIS DE FIGUE

Ingrédients

- 1/2 litre de lait entier
- 150g de sucre cristallisé
- 3 gousses de vanille
- 300g de sucre glace
- 5 jaunes d'œufs
- 100g de crème fraîche liquide
- 500g de figues
- 25g de glucose

PRÉPARATION

Faîtes infuser les gousses de vanille fendues en deux dans le lait chaud pendant 1/2 heure, retirez-les.
Dans un saladier, faîtes blanchir les jaunes d'œufs et le sucre.
Remettez le lait à chauffer dans une casserole jusqu'à ébullition.
Ajoutez alors la crème et faîtes reprendre l'ébullition. Versez aussitôt sur le mélange œufs/sucre en remuant très rapidement.
Faîtes cuire le tout 4 à 5 minutes à la nappe, en mélangeant avec une spatule en bois.
Laissez refroidir complètement.
Versez la préparation dans la turbine à glace et faîtes turbiner pendant 30 minutes.

Lavez les fruits et égouttez les. Si nécessaire, épurez les fruits trop mûrs en les chauffant 10 minutes au bain-marie.
Mixez-les afin d'obtenir de la pulpe et ajoutez alors le sucre glace et le glucose en mélangeant bien au fouet.
Versez le coulis sur vos boules de glaces de vanille.

SORBET ABRICOTS

Ingrédients

- 1 kg d'abricots bien mûrs
- 100g de sucre glace
- 1 citron vert
- 1 litre de sirop

PRÉPARATION

Lavez et dénoyautez les abricots. Mixez la chair en purée. Ajoutez le jus de citron et le sucre.
Mélangez bien le tout et laissez reposer 1 heure au réfrigérateur.
Mettez le tout dans la turbine à glace et faîtes turbiner pendant 30 minutes.

COUPE REINETTE DU VIGNAN

Disposez dans une coupe le sorbet pomme et la glace cannelle. Accompagnez de quelques macarons.

Ingrédients pour le sorbet pomme

- 1 kg de pommes reinette du Vignan
- 120g de sucre glace
- 1 citron vert
- 1/2 litre de jus de pomme 100% fruits

PRÉPARATION DU SORBET POMME

Epluchez, épépinez les pommes et coupez-les en morceaux. Mixez les en purée.
Ajoutez le sucre et le jus de citron, mélangez le tout.
Faîtes chauffer le jus de pomme et versez-le sur la purée. Laissez refroidir complètement.
Mettez le tout dans la turbine à glace et faîtes turbiner pendant 30 minutes.

Ingrédients pour la glace cannelle

- 1/2 litre de lait entier + 10 cl
- 150g de sucre cristallisé
- 20g de cannelle en poudre
- 5 jaunes d'œufs
- 100g de crème fraîche liquide

PRÉPARATION DE LA GLACE CANNELLE

Faîtes infuser la cannelle dans 10 cl de lait chaud pendant 20 minutes.
Dans un saladier, faîtes blanchir les jaunes d'œufs et le sucre.
Faîtes chauffer le lait dans une casserole jusqu'à ébullition. Ajoutez alors la crème fraîche et faîtes reprendre l'ébullition.
Versez aussitôt sur le mélange œufs/sucre en remuant très rapidement.
Faîtes cuire le tout 4 à 5 minutes à la nappe, en mélangeant avec une spatule en bois. Ajoutez l'infusion de cannelle. Laissez refroidir complètement.
Versez la préparation dans la turbine à glace et faîtes turbiner pendant 20 minutes.

SORBET FRUITS DES BOIS

Disposez dans une coupe les 3 sorbet. Arrosez de coulis de fraise.

Ingrédients pour le sorbet mûre

- 1 kg de mûres
- 100g de sucre glace
- 2 citrons verts
- 1/2 litre de sirop (n°1)

PRÉPARATION DU SORBET MÛRE

Rincez les mûres et saupoudrez les de sucre glace. Mixez les en purée. Laissez reposer 1 heure au réfrigérateur.
Incorporez le sirop et le jus des citrons, mélangez.
Mettez le tout dans la turbine à glace et faîtes turbiner pendant 30 minutes.

Ingrédients pour le sorbet myrtilles

- 1 kg de myrtilles
- 100g de sucre glace
- 2 citrons verts
- 1/2 litre de sirop (n°1)

PRÉPARATION DU SORBET MYRTILLES

Rincez les myrtilles, séchez les et saupoudrez les de sucre glace. Mixez les en purée. Laissez reposer 1 heure au réfrigérateur.
Incorporez le sirop et le jus des citrons, mélangez.
Mettez le tout dans la turbine à glace et faîtes turbiner pendant 30 minutes.

Ingrédients pour le sorbet framboises

- 1 kg de framboises
- 1/2 litre de jus d'orange
- 1/2 litre de sirop (n°1)
- 2 citrons verts
- 200g de sucre glace

PRÉPARATION DU SORBET MYRTILLES

Mixez les framboises en purée. Ajoutez le jus des citrons, le jus d'orange et le sucre glace, mélangez.
Laissez reposer 2 heures au réfrigérateur.
Incorporez le sirop.
Mettez le tout dans la turbine à glace et faîtes turbiner pendant 30 minutes.

Ingrédients pour le coulis de fraise

- 500g de fraises bien fraîches
- 25g de glucose
- 300g de sucre glace

PRÉPARATION DU COULIS DE FRAISE

Lavez les fraises, équeutez les. Si nécessaire, épurez les fruits trop mûrs en les chauffant 10 minutes au bain-marie.
Mixez les afin d'obtenir de la pulpe et ajoutez le sucre glace et le glucose en mélangeant bien au fouet.

GLACE À LA RÉGLISSE

Ingrédients

- 5 jaunes d'œufs
- 1/2 litre de lait entier + 10 cl
- 100g de réglisse liquide ou en bâton
- 150g de sucre cristallisé
- 100g de crème fraîche liquide

PRÉPARATION

Faîtes infuser la réglisse dans 10 cl de lait pendant 25 minutes. Passez au chinois si vous utilisez de la réglisse en bâton.
Dans un saladier, faîtes blanchir les jaunes d'œufs et le sucre.
Faîtes chauffer le lait dans une casserole jusqu'à ébullition. Ajoutez la crème et faîtes reprendre l'ébullition.
Versez aussitôt sur le mélange œufs/sucre en remuant très rapidement.
Faîtes cuire le tout 4 à 5 minutes à la nappe, en mélangeant avec une spatule en bois.
Versez l'infusion de réglisse à chaud.
Laissez refroidir complètement.
Mettez le tout dans la turbine à glace et faîtes turbiner pendant 30 minutes.

ENGLISH

*Congratulations for having chosen this **WHITE AND BROWN** product, and thank you for trusting us. For your comfort and safety, your appliance has been checked at every step of manufacturing and has successfully gone through all our tests of quality.*
***WHITE AND BROWN** creates original products to please you, as far as design and easiness to use are concerned in order to give you complete satisfaction.*

CAUTION

PLEASE READ ALL THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THIS APPLIANCE.

- Make sure that the voltage rating on the type plate corresponds to your main voltage.
- Never leave the appliance unsupervised when in use : unplug the appliance from 0/1 outlet after use.
- Keep out of children. Do not operate the appliance without close attention near children.
- Use the appliance for domestic purposes and for food processing only and in the way indicated in these instructions.
- Never touch the operating elements. Avoid in particular touching your hands, hair and clothes and other tools.
- Do not clean any parts of the appliance in the dishwasher, but only in warm soapy water.
- Never take out or change any part or accessory during operations. Switch off and unplug before changing the accessories.
- Never immerse the product in water or any other liquid for any reasons. Clean with a damp cloth. Do not use with wet hands.
- Do not place the appliance on or near sources of heat.
- Do not exceed the maximum filling quantity (max. _ of the ice cream bowl volume) as the ice cream will expand during freezing.
- Always fill the ingredients into the removable bowl but never directly into the recess of the compressor housing.
- Do not hold any tools, cutlery or fingers into the jug while opening it is operated – risk of injures.
- Place the appliance on dry and stable surface.
- Do not use outdoors. Store it in a dry place.
- Do not cover the ventilation openings of the motor block and the compressor housing.
- Unplug the appliance before cleaning, ranging or replacement of any pieces. Never move or range the appliance by pulling the cord. The power cord should not hang from the edges of the table or other surfaces, it should not come in touch with hot surfaces or be twisted.
- From time to time, check the cord for damages. Never use the appliance if cord or appliance shows any sign of damage.
- All interventions made by a non-qualified person can be dangerous; in this case guarantee conditions would cancel. As all electrical products, a competent electrician must repair it.

THE MANUFACTURER WILL NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY IN CASE OF NON ADHERENCE TO THESE RECOMMENDATIONS.
SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY

TO USE THE APPLIANCE

Before first use, wash and dry the removable parts except the motor block and compressor housing in warm soapy water. Wipe the motor block and the compressor housing with a damp cloth. Place the appliance on a flat and dry surface.



1. Prepare the ingredients according to the respective recipe. If the ingredients must be cooked before, do this the day before as the ice cream mass must be cooled down before filling into to ice cream machine.

2. Mash fruits only directly before preparing the ice cream, add fruit pieces only at the end of freezing procedure.

3. Cool the prepared ice mass resp. the ingredients in the refrigerator to a temperature of approx. 6-8 degrees.

4. Fill the cooled ingredients into the ice cream bowl. Do not exceed the Maximum filling quantity of 3/4 of the ice cream bowl volume, as the ice cream will get more volume during freezing.

5. Place the sealing ring on the upper edge of the recess.

6. Place the filled ice cream bowl into the recess of the compressor housing.

7. Place the mixer in the middle of the ice cream bowl.

8. Place the transparent lid on top and turn it clockwise to lock it in place. The opening for the refill of ingredients must be at the left side.

9. Now insert the drive axel with the short opening into the respective opening at the underside of the motor block.

10. Place the motor block on the transparent lid and make sure, that the drive axle fits into the opening of mixer and that the power contact with compressor housing is established.

11. Put the plug into a power socket. Press the “0/1” button, the Machine is electrified and the display shows ”50:00” an. The appliance is ready for operation.

12. Select the desired freezing time by repeated pressing of the button “TEMPS” in steps of 10 minutes(10, 30, 40, 50 minutes). The setting “20 minutes” is not provided.

13. Press the M/A button. After a few seconds the appliance starts mixing. The green light is turning on.

14. Approx. 2 minutes later the freezing is turned on and the red control light turns on.
Caution : The freezing starts at the bottom. It is possible that the mixer slows or stops when the ice cream is freezing at the bottom.

15. During operation, the appliance can be stopped at any time by pressing the M/A button for at least 2 seconds.

16. During operation, the freezing time can be extended by pressing the time select button in steps of 5 minutes up to max. freezing time of 50 minutes.

17. The appliance turns off automatically after running out of the pre-selected time. Ten beeps will sound. The display shows ” 0:00”. Then the ice cream can be taken out.

18. If the ice cream is still too soft, you can restart the appliance by pressing the M/A button for at least 2 seconds. Select the desired additional freezing time with the time select button ”TEMPS”, then press the M/A button. The appliance will restart to run out the pre-selected time and will then return into the initial mode.

19. If the ice cream is not taken out within 10 minutes after the beeps, the automatic freezing function is activated to avoid the ice cream from melting.

20. This function cools the ice cream in steps of 10 minutes intermittently for max. 1 hour. Then the appliance returns into the starting mode.

21. Press the “0/1” button to shut off the machine, then unplug the appliance before taking out the ice cream.

22. To take out the ice cream first remove the motor block and then the transparent lid by turning it counter-clockwise.

23. Take out the ice cream bowl and remove the mixer from ice cream.

24. Fill the ice cream into an appropriate freezing container with lid. Do not use any sharp tools, but preferably plastic or wood spoons or spatulas.

COOLING FUNCTION

1. For rapid cooling of bottles remove the ice cream bowl and place the bottle directly into the recess.
2. Select a short operation time 10 minutes and start the appliance. If necessary the cooling time can be prolonged as described above.
3. The best cooling effect will be reached if the bottle top is covered with an isolating collar.

CLEANING

1. Switch off the appliance and disconnect the plug from the outlet.
2. Do not clean the appliance, the motor block and the cord in or under water.
3. All removable parts except the motor block can be cleaned in warm soapy water.
4. The compressor housing and the motor block can be wiped with a dam cloth.
5. Do not use any sharp or scouring cleaners which might damage the surface of the appliance.
6. Dry all parts carefully before reassembling the appliance.



Indications relatives à la protection de l'environnement

Au terme de sa durée de vie, ce produit ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères mais doit être remis à un point de collecte destiné au recyclage des appareils électriques et électroniques. Le symbole figurant sur le produit, la notice d'utilisation ou l'emballage vous indique cela.
Les matériaux sont reyclables conformément à leur marquage. Vous apporterez une large contribution à la protection de l'environnement par le biais du recyclage, de la réutilisation matérielle ou par les autres formes de réutilisation des appareils usagés. Veuillez vous adresser à votre municipalité pour connaître la déchetterie compétente.

Instructions on environment protection

Do not dispose of this product in the usual household garbage at the end of its life cycle ; hand it over a collection point for the recycling of electrical and electronic appliances. The symbol on the product, the instructions for use or the packing will inform about the methods of disposal.
The materials are recyclable as mentioned in its marking. By recycling or others forms of re-utilization of old appliances, you are making an important contribution to protect our environment.
Please inquire at the community administration for the authorized disposal location.



12/05